

ANALISIS PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN TERKAIT HIGIENE SANITASI MAKANAN DI “WARUNG POJOK” UMI

Rahmawati Ramli

¹ Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas
Muslim Indonesia email: Fahriwati@gmail.com

Abstract

Canteen is a special service that provides food and drink for students and staff located in places that are part of the campus building itself. But not only canteen, food stalls are there in the campus. Food stalls are usually cornered campus or have their own place outside the campus canteen area.

This study was conducted with the aim to: analyze and assess the knowledge of food handlers. This research is phenomenological research using qualitative approach. The subjects of the study were food handlers, shop managers and environmental health care as expert informants. Data collection using focus group interviews and discussions for students. Researcher is the main instrument of research with assisted lecturer and interviewer.

Data analysis techniques that represent data display, data reduction, and deduction of conclusions. The triangulation used to process the validity data is the source and way triangulation. The results of this study indicate that: Knowledge of hygiene achieves only attainment of consciousness (know and understand).

Keywords: *Canteen, Food Handlers, Food Higiene Sanitation.*

1. PENDAHULUAN

Kantin merupakan pelayanan khusus yang menyediakan makanan dan minuman untuk para mahasiswa dan staf kampus dan berada di suatu tempat yang biasanya merupakan bagian dari bangunan kampus itu sendiri. Namun tidak hanya kantin, warung-warung makan pun sering terdapat didalam kampus. Warung makan ini biasanya terletak dipojok kampus atau memiliki tempat sendiri diluar area kantin kampus.

Warung makan ini merupakan salah satu tempat yang sering didatangi oleh mahasiswa karena keberadaanya dekat dengan perkuliahan sehingga mahasiswa lebih memilih makan di tempat tersebut dibandingkan di luar kampus, karena waktu menjadi lebih efektif dan efisien, disamping itu harga yang ditawarkan pun lebih murah apabila dibandingkan dengan harga makanan di kantin kampus.

Institut Pertanian Bogor (IPB) pernah melaporkan Kejadian Luar Biasa (KLB) hepatitis yang menyebabkan 1 orang meninggal. Menteri kesehatan Nila F Moeloek menyatakan kejadian itu akibat kantin di IPB yang tidak sehat (Tarigan, 2015).

Hasil penelitian di kantin Universitas Addis Ababa, Ethiopia mengungkapkan prevalensi tinggi parasit usus pada asimtomatik (rupanya penanganan kesehatan) makanan. penjamah makanan yang terinfeksi tersebut dapat mengkontaminasi makanan, minuman dan bisa berfungsi sebagai sumber infeksi kepada konsumen melalui rantai. makanan (Aklilu et al, 2015).

Ada dua faktor yang memiliki korelasi terkuat dengan kontaminasi, penjamah makanan yang kurang pengetahuan tentang makanan sebagai media penyakit dan rendahnya kesadaran akan pentingnya mencuci tangan dalam mengelola makanan. Tindakan mencuci tangan merupakan faktor protektif kontaminasi E. coli (OR 1,00). Teknik mencuci tangan yang buruk dipraktekkan di antara penjamah makanan meningkatkan kontaminasi E. coli dalam mengelola makanan di Kampus

Universitas Indonesia Depok 2015 (Susanna, Eryando, & Kusuma, 2015).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan masih tergolong kurang dengan persentase secara berturut-turut 48,10% dan 53,16%. Perilaku penjamah makanan yang tergolong baik sebesar 49,37%. Perilaku penjamah makanan secara bermakna dipengaruhi oleh pengetahuan sikap dan dukungan pengelola (Handayani et al., 2015).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nurtika tahun 2014 di Yogyakarta diperoleh hasil bahwa pengetahuan keamanan pangan berhubungan dengan sikap penjamah makanan, sedangkan sikap akan menentukan praktik keamanan pangan penjamah makanan. Penelitian lain yang dilakukan oleh Setyorini di Semarang tahun 2013, diperoleh hasil bahwa praktik higiene pedagang berhubungan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada rujak ($p=0,021$). Faktor yang paling penting menentukan prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan pada pihak penjamah atau konsumen makanan dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman. Sejumlah survei terhadap penyakit bawaan makanan memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan, baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit atau sekolah (Hartono, 2005).

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman. Kebanyakan mahasiswa mengunjungi kantin untuk memenuhi kebutuhannya seperti makan atau minum. Kantin bisa ditemukan di sekolah, di kantor, dan di kampus. Universitas Muslim Indonesia adalah Universitas swasta terbesar di Indonesia timur. Dari hasil observasi terdapat 4 kantin utama yang ada dalam lingkungan kampus. Di lingkungan kampus terdapat pula warung yang ada di samping kantin itu sendiri. Banyak mahasiswa yang makan di warung tersebut. Berdasarkan observasi awal

lokasi warung tersebut berada disamping kantin. Warung tersebut semi permanen dan menjajakan makanan relatif lebih murah dari kantin lainnya. Warung tersebut telah ada sejak tahun 2009. Hasil observasi tanggal 3 Desember 2016 terlihat bahwa penjamah makanan dan pengelola warung tidak menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan seperti tidak terdapat tempat cuci tangan, pengelola warung tidak memakai celemek, pengelola warung langsung memegang makanan tanpa menggunakan sarung tangan. Tampak pula pemandangan agak jorok di sekitar lokasi warung tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan terhadap hygiene sanitasi makanan di arung pojok Universitas Muslim Indonesia

2. METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan desain fenomenologi. Menurut Kuswarno 2013, penelitian fenomenologi adalah bagaimana memahami tindakan sosial melalui penafsiran. Proses penafsiran dapat digunakan untuk memperjelas atau memeriksa makna yang sesungguhnya sehingga dapat memberikan konsep kepekaan yang implisit. Hubungan-hubungan sosial antara manusia ini kemudian akan membentuk totalitas masyarakat.

Penelitian ini dilaksanakan di Universitas Muslim Indonesia. Waktu penelitian yaitu bulan Februari sampai Maret 2017. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 11 orang, pengumpulan data dilakukan dengan tehnik wawancara mendalam (*Indepht Interview*), *Focus Group Discussion*, dan Obsevasi yang hasilnya disajikan dalam bentuk kutipan narasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

- a. Higiene terhadap faktor fisik yang berhubungan lingkungan kerja dan peralatan

Hasil wawancara mendalam terhadap penjamah makanan terkait bangunan yang baik untuk warung makan didapatkan dua hal yaitu bangunan harus berbentuk gedung dan tertutup.

Bangunan yang baik untuk dijadikan warung makanan adalah bangunan yang berbentuk gedung dengan kondisi tertutup agar debu tidak gampang masuk. Seperti yang diungkapkan informan berikut:

"...Bangunan yang baik untuk dijadikan warung makan adalah yang memiliki bangunan sendiri, tertutup, agar debu tidak masuk..." (NS, 40 Thn, Penjamah makanan. 7 Maret 2017)

"...Bangunan yang bagus itu yah kayak gedung, punya ruangan sendiri, tertutup, seperti layaknya di kantin..." (SR, 47 Thn, Penjamah makanan. 23 Maret 2017)

Warung makanan yang baik adalah yang dilengkapi dengan tempat cuci piring khusus dengan menggunakan air mengalir. Seperti yang diungkapkan informan berikut:

"...Tempat cuci piring yang baik itu yang memiliki aliran air langsung seperti di restoran kan biasa begitu, nah yang bagus itu yang seperti itu..." (NS, 40 Thn, Penjamah makanan. 7 Maret 2017)

Sikap penjamah makanan menunjukkan bahwa sebaiknya peralatan yang akan digunakan sebelumnya harus dicuci terlebih dahulu. Hal ini sesuai yang diungkapkan informan berikut:

"... Peralatan memang sebaiknya dicuci. Apalagi sebelum digunakan, karna tidak bisa dipastikan peralatan itu bersih atau tidak walaupun telah disimpan baik-baik ..." (NS,

40 Thn, Penjamah makan. 7 Maret 2017)

Penjamah lain mengungkapkan bahwa pada saat pagi hari sebelum digunakan peralatan dicuci. Dan sore harinya peralatan dicuci kembali sebelum disimpan. Seperti yang diungkapkan informan berikut:

“...Sebaiknya memang dicuci dulu, biasanya kalau disinikan memang seperti itu. Saat datang dan sore sebelum pulang kita bersihkan semuanya...” (SR, 47 Thn, Penjamah makanan. 23 Maret 2017)

- b. Higiene terhadap faktor operasional yang berhubungan dengan penanganan makanan

Pengolahan bahan makanan rangkaian proses yang dilakukan dalam mengolah bahan mentah menjadi bahan makanan yang siap dimakan dari hasil wawancara mendalam terhadap penjamah makanan didapatkan yang baik didapatkan yaitu mencuci tangan, mencuci bahan makanan, memasaknya dengan cara dipanaskan dan mencicipi makanan menggunakan sendok.

“...Sebelumnya harus cuci tangan. Bahan seperti sayuran dicuci setelah itu ditiriskan. Kalau mie dicuci pakai air mendidih lalu digoreng setelah masak kita cicipi pakai sendok yang disimpan di tangan kalau sudah pas rasanya kita sajikan...” (NS, 40 Thn, Penjamah makanan. 7 Maret 2017)

“ ...Tangan dicuci terlebih dahulu agar bersih, Misalkan yang akan diolah seperti beras nasi pastinya dicuci terlebih dahulu lalu dimasak, setelah itu di coba rasanya jika makanannya

seperti nasi goreng menggunakan sendok khusus...” (SR, 47 Thn, Penjamah makanan. 23 Maret 2017)

- c. Higiene terhadap faktor operasional yang berhubungan dengan penanganan makanan

Seorang yang mengidap penyakit seperti gangguan pernafasan TBC tidak boleh menjadi penjamah makanan karna memungkinkan penularan penyakit melalui makanan. Seperti yang diungkapkan informan berikut ini:

“ ...Pastinya Tidak boleh menjual jika seseorang mengidap penyakit tertentu seperti penyakit pernafasan TBC. Penjamah makanan harus sehat karna tidak baik jika sementara masak lalu batuk nanti mahasiswa takut untuk makan. Kalau hanya flu biasanya saya pakai masker...” (NS, 40 Thn, Penjamah makan. 7 Maret 2017)

“...Sebenarnya tidak boleh, karna bisa saja penyakitnya menular lewat makanan, kalau kayak flu biasa itu harus pakai masker...” (SR, 47 Thn, Penjamah makanan. 23 Maret 2017)

Jika hanya menderita penyakit flu masih sangat memungkinkan untuk bekerja asalkan memakai alat perlindungan seperti masker.

Pakaian yang digunakan adalah pakaian yang bersih dan dilapisi celemek agar tidak terkena percikan api. Seperti yang diungkapkan informan berikut:

“...Pakaian yang digunakan adalah pakaian yang pastinya harus bersih dan ditambahkan celemek supaya pada saat memasak tidak kena percikan api...” (NS, 40 Thn, Penjamah makanan.

7 Maret 2017)

“...Kalau pakaiannya bebas yang penting bersih terus pakai celemek diluarnya, yah supaya aman saja...” (SR, 47 Thn, Penjamah makanan. 3 maret 2017)

Pembahasan

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk perilaku atau tindakan seseorang. Dari berbagai pengalaman dan penelitian terbukti bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Notoatmodjo, 2010).

Pengetahuan dalam hal ini untuk penjamah makanan adalah pengetahuan penjamah terkait hygiene faktor fisik, operasional dan personal. Adapun uraiannya sebagai berikut:

Menurut penjamah makanan bangunan yang baik untuk dijadikan warung makan adalah bangunan yang berbentuk gedung atau ruangan tertutup, kondisi bersih dan lokasi strategis agar mudah terlihat dan banyak pembeli. Pengetahuan penjamah yang menganggap

Bangunan yang baik untuk warung makan tidak hanya memiliki gedung dan tertutup tetapi juga harus kuat, aman dan terpelihara, sehingga mencegah terjadinya pencemaran. Tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran (Sucipto, 2015).

Menurut penjamah makanan, fasilitas sanitasi yang sebaiknya ada seperti tempat cuci tangan, toilet dan yang terpenting adalah air bersih. Fasilitas sanitasi yang dikatakan penjamah belum lengkap. Masih ada lagi fasilitas sanitasi yang penting seperti tempat sampah. Fasilitas sanitasi yang seharusnya ada seperti toilet, tempat sampah, air dan tempat cuci tangan (Gyabaah & Awuah, 2009).

Menurut penjamah makanan warung makan yang baik seharusnya memiliki tempat cuci piring kusus dengan air mengalir. Tapi tak hanya itu, tempat cuci piring seharusnya terpisah dari tempat pencucian bahan pangan. Pencucian peralatan harus

menggunakan bahan pembersih/deterjen (Kemenkes, 2011).

Pengolahan makanan yang diketahui penjamah secara umum yakni mencuci tangan sebelum melakukan tindakan. Semua bahan makanan yang akan diolah sebelumnya melalui proses pencucian hingga bersih. begitupun peralatan masak yang akan digunakan. Terlihat pengetahuan penjamah sangat terbatas akan hal pengolahan makanan.

Penjamah melupakan hal-hal penting yang harus dilakukan saat mengolah makanan yakni mencuci tangan. tangan selalu dicuci dengan sabun sebelum bekerja, sesudah menangani makanan mentah/kotor atau terkontaminasi, setelah ke kamar kecil, setelah tangan digunakan menggaruk, batu/bersin dan setelah makan (Sucipto, 2015).

Faktor personal ini meliputi, keadaan fisik, pakaian, dan perilaku penjamah makanan. Penjamah makanan harus memiliki kondisi fisik yang sehat, dan jika terluka harus memastikan luka tertutup menggunakan plaster luka.

Penjamah makanan pun tahu secara pasti jika pakaian yang digunakan harus bersih dan dilapisi lagi menggunakan alat pelindung seperti celemek. Hanya saja pengetahuan penjamah mengenai perilaku yang tidak boleh dilakukan saat bekerja kurang. Hal ini karna sepengetahuan penjamah hal yang tidak boleh dilakukan hanya bersin dan tusuk gigi. Padahal sangat banyak yang tidak boleh dilakukan saat bekerja seperti tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak banyak berbicara.

Dari beberapa faktor fisik, operasional dan faktor personal tergambar pengetahuan yang masih kurang dari penjamah makanan terbatas. Berdasarkan jawaban jawaban yang diberikan terlihat jika pengetahuan penjamah belum bisa menjabarkan secara rinci. Pengetahuan penjamah makanan jika menurut Notoatmodjo (2010) hanya pada sampai tingkatan memahami. Pengetahuan memiliki enam tingkatan yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi.

Pengetahuan yang hanya sampai pada tingkat pemahaman ini tentunya akan memberikan suatu hambatan dalam upaya

higiene sanitasi makanan. Oleh karena itu, perlu peningkatan pengetahuan tidak hanya sampai tahap tahu dan memahami, tetapi harus mencapai tahap sintesis dan evaluasi agar penjamah makanan meniadakan perilaku higienenya. Hal ini dianggap wajar karena pengetahuan penjamah yang diperoleh hanya dari pengalaman.

Hal ini sangat wajar terjadi karena tidak adanya info lebih lanjut yang didapatkan penjamah makanan melalui pelatihan atau kegiatan-kegiatan yang terkait praktik higiene sanitasi. Oleh karena itu, perlu peningkatan pengetahuan tidak hanya sampai tahap tahu dan paham/sadar, tetapi harus mencapai tahap interest, evaluation, trial dan adoption agar penjamah makanan mau berperilaku higiene dalam mengelola makanan.

4. KESIMPULAN

- a. Pengetahuan penjamah makanan terhadap faktor fisik yang berhubungan lingkungan kerja dan peralatan sangat baik
- b. Pengetahuan penjamah makanan faktor operasional yang berhubungan dengan penanganan makanan sangat baik
- c. Pengetahuan penjamah makanan faktor operasional yang berhubungan dengan penanganan makanan sangat baik

5. REFERENSI

- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). *Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana*. *BMC Public Health*, 17(1), 40. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- Aklilu, A., Kahase, D., Dessalegn, M., Tarekegn, N., Gebremichael, S., Zenebe, S., Mama, M. (2013). *Prevalence of intestinal parasites, salmonella and shigella among apparently health food handlers of Addis Ababa University student's cafeteria, Addis Ababa, Ethiopia*. *BMC Research Notes*, 8, 17. <https://doi.org/10.1186/s13104-014-0967-x>
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., Duarsa, D. P., Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (n.d.). (2015). *Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem Factors Associated with the Behavior of Food Handlers in the Application of Good Manufacturing Pr*, 3, 194–202.
- Hartono, A. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Higiene Sanitasi Jasabogaa*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Nurtika, E. (2014). *Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada*, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: CV ALFABETA
- Susanna, D., Eryando, T., & Kusuma, A. (2015). *The Relationship Between Knowledge and Behaviour of Food Handlers to Escherichia coli Contamination in Serving Foods in a Campus*, 33(7), 1125–1131. <https://doi.org/10.5829/idosi.wasj.2015.33.07.186>
- Tarigan, K.S. (2015). *Menkes: KLB Hepatitis di IPB Karena Kantinnya Tidak Baik*. Detiknews.com. Diakses tanggal 2 Desember 2016 dari <https://news.detik.com/berita/3094136/menkes-klb-hepatitis-di-ipb-karena-kantinnya-tidak-baik>